Franke Salamandra Vitesse RH-ET y HL-ET



Instrucciones de instalación y manual de usuario

12 Feb. 2004

Franke
Food Services Equipment, S.L.
C/ Congost nº 10
Pol. Industrial Can Magarola
E-08100 Mollet del Vallés
Barcelona – España

Telephone + 34 93 579 55 00
www.frankehosteleria.com

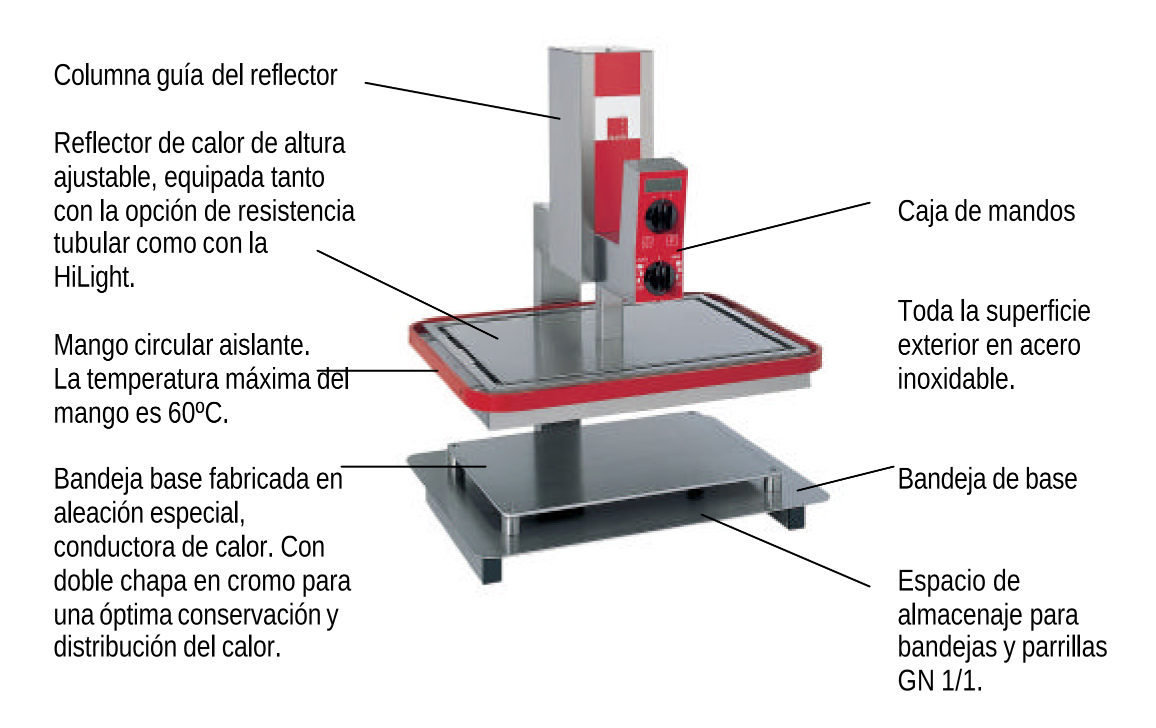


Estimado Cliente,

Antes de empezar a utilizar su nueva Salamandra Vitesse, Rogamos lea las instrucciones de instalación y de utilización atentamente. Estas instrucciones contienen información importante sobre la correcta instalación y utilización, por lo tanto el usuario deberá tenerlo siempre a mano para cualquier consulta.

1. INTRODUCCÓN

1.1 Descripción del producto



1.2 Uso correcto

El aparato está diseñada para ser utilizada exclusivamente para la preparación de alimentos:

- Preparar gratinados
- Glasear
- Mantener la comida caliente

1.3 Area de peligro



Las superficies reflectoras y de chapa se calientan cuando está en funcionamiento.

1.4 Seguridad

Este aparato debe ser utilizado por personal autorizado.
Los alimentos jamás deben estar en contacto directo con las resistencias.

1.5 Conformidad

Los aparatos cumplen con los siguientes estándares:

- Directiva de seguridad de productos generales 92/59/EC
- Distintivo CE, Directivas EC 89/392/EC
- Compatibilidad electromagnética, EC Directivas 89/336/EC
- Directivas de bajo voltaje, EC Directivas 73/23/EC
- Higiene alimentaria, EC Directives 93/43

1.6 Identificación del producto

La chapa identificativa indica el número de serie, modelo. El distintivo CE se encuentra detrás de la columna soporte.

2. INSTALACIÓN

2.1 Datos técnicos

Modelo aparato	Voltaje de conexión	Potencia	Amperios	Cableado	Peso NETO
RH-ET	230V, 2 PAC 50/60 Hz	2 x 2.0 kW	20 A	4 x 1.5^2 Tipo H07BQ-F	40 kg
HL-ET	230V, 2 PAC 50/60 Hz	2 x 2.3 kW	20 A	4 x 1.5^2 Tipo H07BQ-F	43 kg

Nomenclatura:

RH = Resistencia tubular
ET = Electromecánico con temporizador
HL = Resitencia HiLight

2.2 Montaje

2.2.1 Modelo de mesa
Situar sobre superficie estable y horizontal.


No transportar el aparato mientras se encuentre en funcionamiento.

2.2.2 Modelo a pared

- Instalar mediante el kit de montaje, art. nº 0916015 (Modelo SA MW).
- Marcar los agujeros de ajuste mediante la plantilla de montaje y taladrarlos.
- Si el aparato va a ser instalado en pared de superficie combustible o de material sensible al calor, deberá montarse una placa protectora, art. nº 0916016 (Modelo SA TS).


Placa de protección al calor



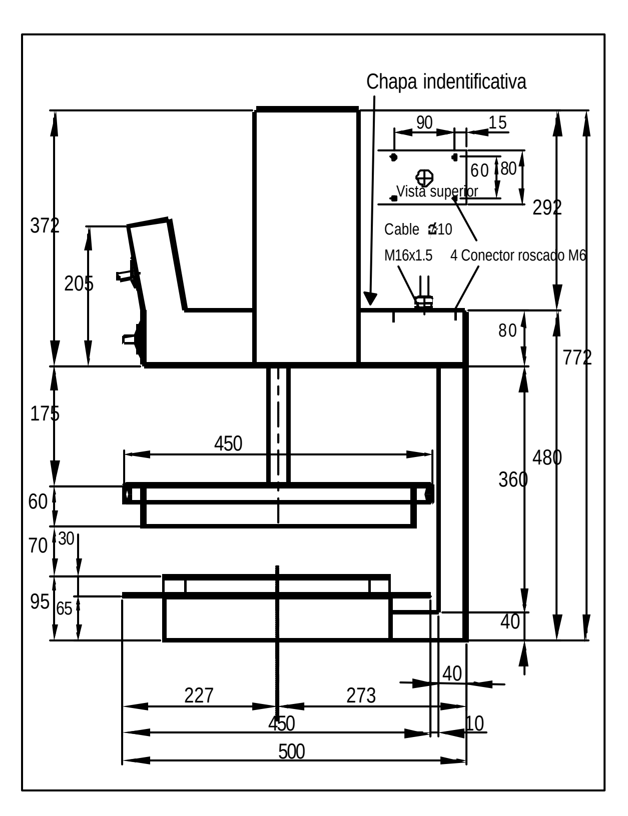


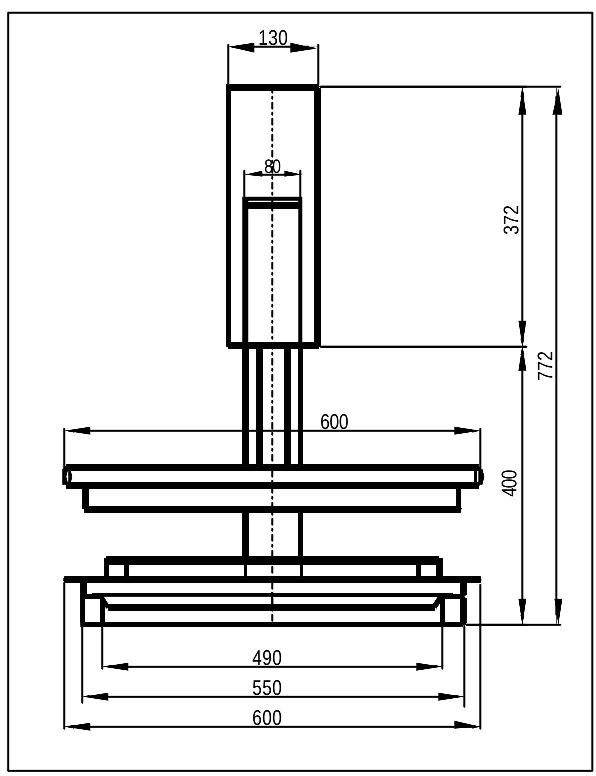
Kit de montaje a pared

2.3 Conexión electrica

- Antes de conectar el aparato, tenga en cuenta las especificaciones que constan en la chapa identificativa.
- El aparato solo debe ser conectado por un electricista autorizado y siempre conforme a las normas específicas de cada país.
- El aparato se entrega con cable de conexión de aprox. 1.5 m sin clavija de enchufe. Si la línea terminal tiene que ser sustituida por motivos estructurales, debe utilizarse cable de tipo H07BQ-F.
- Se deberá instalar un dispositivo de seguridad con una separación mínima entre contactos de 3 mm.
- Cada aparato necesita su propia conexión a la red y fusible.
- El aparato debe ser incluido en el sistema de ecualización de potencia.
  El conector roscado M6 se encuentra detrás de la entrada de conexión de cable.

2.4 Dibujo ampliado del modelo de mesa







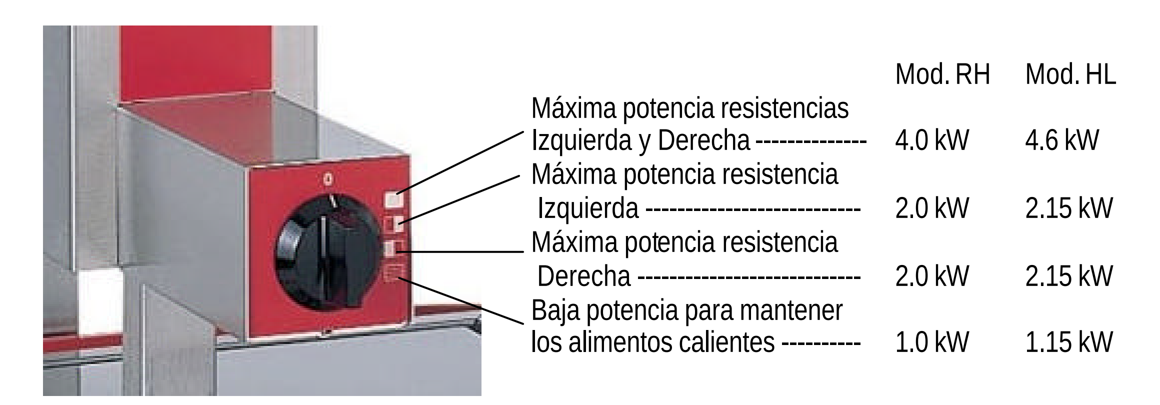
Nota de instalación:
¡Nunca transportar el aparato sujetándolo por el reflector!
Disponer el cable ordenadamente en un conducto de cableado.

3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Modos de funcionamiento

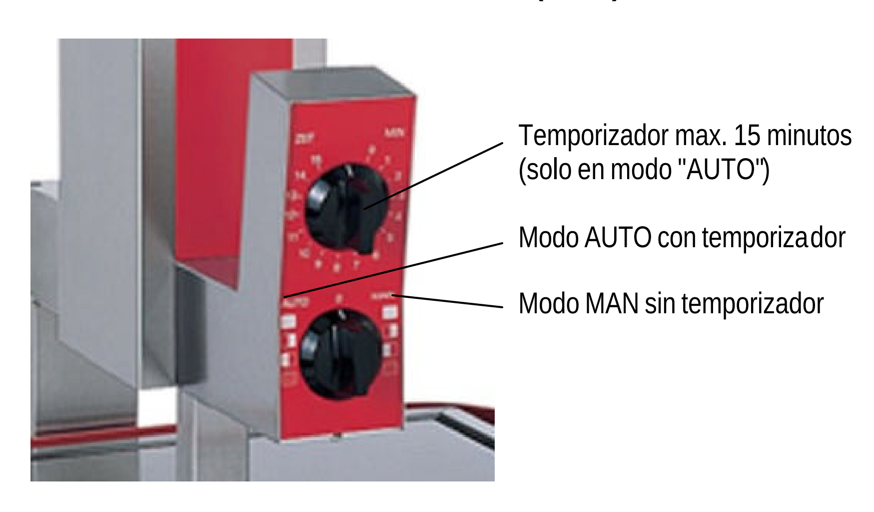
- Máxima potencia resistencias izquierda y derecha 4.0 kW (RH) / 4.6 kW (HL)
- Modo para mantener los alimentos calientes, reduciendo la potencia: 1.0/1.15 kW
- Media potencia en resistencia izquierda o derecha: 2.0/2.3 kW

3.2 Modo de funcionamiento “manual” (MAN)



- Subir el reflector hasta la posición más alta.
- Colocar el plato o bandeja sobre la parrilla o placa.
- Poner el aparato en funcionamiento, seleccionando la potencia deseada.
- Bajar el reflector hasta la posición deseada.
- Cuando se alcance el gratinado, etc. deseado, apagar el aparato y subir el reflector hasta la posición más alta.
- Sacar el plato / bandeja o girar el mando hasta el modo para mantenerlo caliente.

3.3. Modo de funcionamiento “Automático” (AUTO)



- Modo MAN: Girar el mando hasta modo MAN y proceder según indicaciones del punto 3.2.
- Modo AUTO: Girar el mando hasta modo AUTO y proceder según indicaciones del punto 3.2.
- Una vez activado el temporizador (0-15 minutos) el aparato empieza a funcionar.
- Una vez agotado el tiempo, una señal acústica sonará y las resistencias de apagarán.

4. MANTENIMIENTO

4.1 Seguridad



El aparato NO DEBE limpiarse mediante chorro de agua.
Cualquier trabajo de mantenimiento solo debe efectuarse cuando el aparato esté apagado y una vez se haya enfriado.

4.2 Limpieza

Limpiar regularmente el aparato aumenta la vida de servicio del mismo.
Utilizar únicamente productos de limpieza autorizados para zonas de uso alimentario.
Recomendamos limpiar el aparato diariamente del siguiente modo:
- Limpiar las superficies con un limpiador multiusos y agua.